

## La mejor sidrería vasca para vivir la experiencia del 'txotx', según 'The Sun'

El diario británico publica un extenso reportaje sobre la tradición de las sagardotegis en Euskadi

Nuevo California



Seguir

Miércoles, 7 de mayo 2025, 11:52 | Actualizado 11:58h.

Comenta

Guardar

Compartir

El ritual de la chuleta y la kupela ha llamado la atención en el Reino Unido. La sidra y las sagardotegis conforman una de las tradiciones más arraigadas en Euskadi. Cada año, en temporada de 'txotx', que se celebra tras finalizar la cosecha, las sidrerías, especialmente de Gipuzkoa, se llenan de ciudadanos dispuestos a probar sus menús y la barra libre de

sidra, una bebida milenaria muy ligada al territorio vasco, su cultura y su gastronomía.

#### Noticias relacionadas



**La chuleta de este conocido restaurante de Bilbao sigue entre...**



**El restaurante vasco que ha conquistado a Dabiz Muñoz: «Ojo, en pocos sitios se...**

En un [artículo](#) publicado por 'The Sun', Petritegi ha sido elegida como una de las mejores sidrerías del País Vasco y un lugar idóneo para vivir la experiencia del 'txotx'. Ubicada en Astigarraga, fue fundada en 1526 y dirigida hoy por la sexta generación de la familia Otaño. «Petritegi representa ese equilibrio entre raíces y modernidad que ha situado a la sidra vasca en el mapa internacional», destaca el diario británico.

El reportaje anima a los turistas que vivistan el País Vasco a degustar el típico menú de sidrería en este establecimiento de Astigarraga, a 15 minutos en coche desde San Sebastián. En el artículo se detalla cómo es la experiencia del 'txotx', en mesas de madera corridas y con los típicos platos vascos: tortilla de bacalao, bacalao con pimientos, chorizo, chuletón y queso con membrillo.



[Ver esta publicación en Instagram](#)

Una publicación compartida de Asier Rodriguez Fernandez (@papousfood)

#### Los tres mejores pintxos de San Sebastián


El artículo publicado por 'The Sun' también destaca otros atractivos de la gastronomía vasca como los pintxos y, de hecho, elige a los tres mejores de San Sebastián. Se trata de la gilda del Bar Sport, el pulpo crujiente de La Cuchara de San Telmo y la oreja de cerdo a la parrilla del Borda Berri. Y para rematar, que nadie se pierda la famosa tarta de La Viña. «Por muy

llo que quedas, ninguna visita al casco antiguo está completa sin pasar por La Viña».

[Temas](#) [Astigarraga](#) [País Vasco](#) [Reino Unido](#) [Donostia-San Sebastián](#) [Audiencias](#) [Gastronomía vasca](#)

---

 [Comenta](#)

 [Reporta un error](#)









